

# CEVICHE

Gewürfeltes Fischfilet mariniert in Leche de Tigre: Limettensaft, Ají (frischer Chili), Knoblauch, Ingwer, Staudensellerie und Koriander. Dazu Zwiebel, Süßkartoffelpüree, Canchita (frittierte Maiskörner). Thai, Atun Nikkei, und Nikkei werden ohne Süßkartoffelpüree und Canchita serviert.

---

	Vorspeise	Hauptgang
<i>Clásico</i> <i>Fisch des Tages</i>	15,50	20,90
<i>Thai</i> <i>Lachs mit Kokos Schaum, Thai Basilikum Pesto, Kumquat und Togarashi</i>	16,50	21,90
<i>Atun Nikkei</i> <i>Thunfisch mariniert in Yuzu, Zitronengras, Sojasauce und Sesamöl</i>	19,90	24,90
<i>Nikkei</i> <i>Lachs mariniert in Tamarindensauce, Sojasauce und Sesamöl, dazu Avocado</i>	16,90	21,90
<i>Pulpo en Crema de Culantro</i> <i>Oktopus mit Koriandercreme</i>	19,90	24,90
<i>Mixto</i> <i>Fisch des Tages mit Meeresfrüchten und Venusmuscheln</i>	15,90	20,90
<i>Afrodisíaco</i> <i>Fisch des Tages, Meeresfrüchte und Venusmuscheln mit zweierlei Chilisaucen</i>	16,90	21,90
<i>Vegetariano</i> <i>Kreuterseitlinge und Gemüse der Saison flambiert mit Pisco, Limettensaft, Chili, Koriander, Ingwer und gelber Chilisauce (große Portion wird mit Reis serviert)</i>	13,90	18,90
<i>Trio de Ceviches</i> <i>Dreierlei Ceviche vom Fisch: CLASICO, THAI und NIKKEI</i>		34,90

# TIRADITOS

Dünne Scheiben vom Fisch, eine Art Sashimi

---

	Vorspeise
<i>Tiradito de Salmón</i> <i>Lachs-Sashimi mit Leche de tigre und Molekular-Avocado</i>	19,90
<i>Tiradito de Atún Cítrico Nikkei</i> <i>Thunfisch-Sashimi verfeinert mit Sojasauce, Orange und Sesamöl</i>	20,90

# ENTRADAS

---

	Vorspeise
<i>Trio de Causa: Salmón, Pulpo y Langostino</i> <i>Kalt gestampftes Kartoffelpüree verfeinert mit Lachs-Sashimi flambiert in Nikkei-Acevichada-Sauce; und Tintenfisch flambiert mit Anticuchera-Mayonnaise, Canchita und gebratene Garnelen mit einer Chili-Zwiebel-Maracuja-Sauce</i>	15,90
<i>Ensalada de Quinoa</i> <i>Quinoasalat mit Gemüse und Honig-Kurkuma Vinaigrette</i>	11,90
<i>Pulpo Anticuchero</i> <i>Gebratener, pikant mariniertes Oktopus, dazu Rosmarinkartoffeln, Champignons und Avocado</i>	19,90
<i>Chupe con Quinoa</i> <i>Fisch des Tages und Riesengarnelen in pikanter Bouillon mit Quinoa, und Erbsen</i>	15,90

# PLATOS PRINCIPALES

---

<i>Risotto con Mariscos</i>	Hauptgang 23,90
<i>Risotto mit Garnelen, Calamari und argentinischer Rotgarnele, verfeinert mit Erbsen, Paprika und Koriander dazu Zwiebelsalat</i>	
<i>Atún en Costra de Quinoa con Salsa Nori y Puré de Camote</i>	33,90
<i>Thunfisch mit einer Quinoakruste, dazu Nori Sauce (Algensauce) und Orangen-Süßkartoffelpüree</i>	
<i>Ceviche Caliente Thai</i>	24,90
<i>Fisch des Tages flambiert in Pisco, Leche de Tigre, Kokosnussmilch, Thaibasilikum, Koriander, Zwiebeln, Chili und Kumquat dazu Reis</i>	
<i>Lomo Saltado</i>	27,90
<i>Argentinische Entrecôte-Streifen flambiert im Wok, verfeinert mit Sojasauce, Zwiebeln und Koriander, dazu frittierte Maniokstreifen und Reis</i>	
<i>Quinoa al Tartufo con Vegetales</i>	19,90
<i>Quinoa verfeinert mit Trüffel, Gemüse, Champignons und Parmesan</i>	

# POSTRES

---

<i>Souffle de chocolate con helado de Lucuma</i>	Nachspeise 10,90
<i>Schokoladensoufflé mit hausgemachtem Lucuma-Eis (Frucht aus Peru)</i>	
<i>Granizado de Maracuyá</i>	12,90
<i>Maracujasorbet umhüllt in einer hausgemachten Schokoladenkuppel mit Mangoschaum</i>	
<i>Cheesecake de Pistacho y sorbete de Guava</i>	13,90
<i>Zerlegter Pistazien-Cheesecake mit Guavensorbet</i>	